

Ces menus sont uniquement servis le midi du mardi au samedi

Formules déjeuner

Entrée, plat, dessert à 25 €

Entrée, plat OU plat, dessert à 22 €

- Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre rôti, vinaigrette fruits rouges et balsamique
 - Œufs mayonnaise, filet de canard fumé et oignons frits
 - Salade de fromage de chèvre chaud
-
- Œufs à la couille d'âne « Œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)
 - Fricassé de volaille aux champignons
 - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée, sauce vigneronne (spécialité maison)
-
- Gâteau de pain perdu, glace vanille
 - Crème caramel maison

Menu de saison

Entrée, plat, dessert à 36 €

Entrée, plat à 30 €

Plat, dessert à 30 €

- Nage de noix de coquilles Saint Jacques et queues de crevettes, légumes du jardin et fumet légèrement citronné
 - Tataki de thon, sauce sésame-soja
 - Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée, salade de saison
 - Œufs à la couille d'âne « Œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)
 - Foie gras de canard fait maison, chutney de fruits secs au Coteaux du Layon (+3 €)
-
- Filet de truite rôti, légumes d'hiver et beurre blanc
 - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
 - Quenelle de volaille, parmesan et sauce truffée
 - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
 - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée, sauce vigneronne (spécialité maison)
-
- Gâteau de pain perdu, glace vanille
 - Crème brûlée au sucre cassonade
 - Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
 - Baba au rhum et sa crème fouettée à la vanille
 - Assiette de fromages affinés.

Origine des viandes : Bœuf U.E. Volaille Fr Agneau U.K. Porc Fr ou U.E. Veau Fr ou U.E.

Prix nets, toutes taxes et service compris.

Une carafe d'eau potable peut vous être servie gracieusement en accompagnement d'une consommation.